



XIII QUINCENA DEL PINCHO DE CANTABRIA

Del 5 al 21 de junio 2015

12º Concurso
Regional
de Pinchos



Cantabria
Infinita

Cámara
Cantabria

LAS
CAROLINAS
hotelscuela



EMÉRITO ASTUY

Presidente Asociación Empresarial
de Hostelería de Cantabria



La Quincena del Pincho de Cantabria ya es una cita decana dentro del calendario de actividades gastronómicas de Cantabria. En esta ocasión, llega a los trece años de vida con el apoyo que siempre le han brindado los empresarios miembros de la Asociación de Hostelería, que en esta edición presentan más de 150 pinchos a esta cita.

Al igual que en las anteriores ediciones, todas las creaciones que ofrecen en esta Quincena del Pincho de Cantabria participan en el Concurso Regional de Pinchos, en diferentes categorías: Mejor Pincho (con tres ganadores), Mejor Presentación, Mejor Conjunto y Mejor Pincho elaborado con productos autóctonos.

Por lo tanto, debemos felicitar tanto a los empresarios como al público que arroja esta propuesta, ya que ambos hacen posible que demos a conocer una de las variantes culinarias que han captado un mayor número de seguidores en los últimos años. También queremos agradecer desde esta Asociación el apoyo de las instituciones públicas: es el caso de la Dirección General de Turismo del Gobierno de Cantabria, que no duda en respaldar las propuestas que llevamos a cabo a lo largo de cada ejercicio.

Los hosteleros queremos superarnos en esta edición y lo hacemos con una oferta atractiva. Del 5 al 21 de junio los amantes del pincho podrán degustar, tanto en la capital como en distintas localidades de Cantabria, tres pinchos diferentes por establecimiento al precio de 4 euros. También se da la posibilidad de elegir uno de ellos a 1,5 euros. Por lo tanto, a lo largo de los diecisiete días en que se prolonga la Quincena, tenemos opciones de sobra para degustar y muchos lugares que conocer.

La elaboración, presentación, originalidad y calidad de los productos utilizados son algunos de los parámetros de evaluación que seguirá el jurado del 12º Concurso de Pinchos de Cantabria a la hora de designar a los ganadores del presente certamen. La final del Mejor Pincho se celebrará en directo y ante el jurado del certamen en el aula de demostración del Hotel-Escuela Las Carolinas.

Así que como cada año os deseo que disfrutéis del buen hacer de nuestros restauradores y de las barras de los establecimientos participantes.

EDUARDO ARASTI
Consejero de Innovación, Industria,
Turismo y Comercio



La gastronomía regional celebra una nueva Quincena del Pincho y reúne en torno a las barras de los establecimientos y restaurantes participantes una amplia muestra de la maestría culinaria de nuestros cocineros y profesionales.

Un año más, los colores, sabores y olores que emanan de los fogones cántabros se convierten en protagonistas del mes de junio a través de la cocina en miniatura, cuya degustación se ha convertido en un auténtico ritual social para los amantes de la buena gastronomía.

Tradicición e innovación se alían con el buen producto, la imaginación y el ingenio y convierten la oferta de los establecimientos que toman parte en esta iniciativa en una auténtica fiesta de los sentidos, que dará cuenta, además, del gran nivel y la maestría de la cocina cántabra.

La XIII Quincena del Pincho presenta una amplia y diversa oferta de propuestas repartidas por toda la geografía regional y lleva añadido como atractivo la posibilidad de ir descubriendo nuestros pueblos y rincones a través de rutas gastronómicas que no dejarán indiferente a nadie.

Una vez más, la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria coordina con acierto esta Quincena y el Concurso Regional de Pinchos. Una iniciativa a la que se une el Gobierno de Cantabria consciente del lugar que ocupa nuestra gastronomía como dinamizadora económica del sector hostelero y la industria agroalimentaria y pilar del turismo.

Bienvenidos a esta nueva edición. No hay duda de que se repetirá el éxito de anteriores convocatorias y tendremos la oportunidad de disfrutar de auténticas obras de arte para deleite de la vista y de los paladares más exigentes.



SANTANDER

ASUBIO

Daoíz y Velarde, 23 (pinchos no disponibles viernes noche y sábado noche) • 942 035 238

Pepino, coco, hierbabuena y boquerón
Sardina, queso, foie, manzana verde y ajo negro
Mejillón "El Tigre"

Autor: Equipo de cocina

BAR ANTICUARIO

Peñas Redondas, 8 (abre todos los días) • 942 050 659

Gilda en aceite de oliva
Gilda extra picante
Brocheta de alcachofas con jamón

Autora: Mónica López

BELLASOMBRA CASUAL FOOD

Plaza Amaliach, 5 (cierra domingos tarde y lunes todo el día) • 942 300 583

Brocheta de langostino con coco y suave alioli de papaya
Bonito de "aquí" a la plancha con guacamole templado y vinagreta de miel
Coulant de morcilla con manzana y espuma de pimiento dulce

Autor: Equipo de cocina

BODEGA DEL RIOJANO

Río de La Pila, 5 (cierra los domingos noche) • 942 216 750

Ensalada de bacalao marinado al aroma de eneldo

Brocheta de atún rojo con frutos secos

Empanadilla riojana

Autor: Pedro Moreno Martínez

CAFÉ QUEBEC

Cervantes, 18 (abre todos los días) • 942 220 778

Langostinos crujientes a la albahaca

Pollo con nuestras especias al estilo Quebec

Sorpresa de queso dulce

Autores: Martínez Celeizabal y equipo de cocina

CASA GORIA

Río de La Pila, 12 (abre todos los días) • 942 222 286

Queso de cabra con mermelada de zanahoria y pimiento verde

Pincho de gulas y rollito de calabacín

Tosta de picadillo de Liébana con huevo

Autor: Equipo de cocina

CASA LITA

Paseo de Pereda, 37 (cierra los lunes) • 942 364 830

Curry Papa

Sensibilis

Maretón

Autor: Joseba Quijarro



EL BARUCO DE SAN MARTÍN

Avda. Reina Victoria, 39 (cierra los domingos por la tarde) • 942 078 988

Quiche de salmón de Alaska con queso cheddar
Focaccia de queso mascarpone con tomate del país y albahaca
Escalope de foie con frutos del bosque

Autores: Ángel Bello y Charley Dall'Orto

GRAN HOTEL VICTORIA

M^a Luisa Pelayo, 38 (abre todos los días) • 942 291 100

"De Pueblo". Tosta de pan, crema de queso pasiego "Peña Pelada", berenjena frita, borono de Potes emparrillado y costilla de "chon" con manzana confitada

"Costa y Roca". Tosta de pan, puré de pimiento de Isla, calabacín de Cantabria, pulpo de roca y taco de atún rojo

"Mar y Montaña". Tosta de pan, crema de berza de Cantabria y patatas de Valderredible, arroz negro y chipirón de guadañeta

Autor: Laury Gutiérrez Frechilla

HOTEL SILKEN COLISEUM

Plaza de Los Remedios, 1 (abre todos los días) • 942 318 081

Arroz meloso de pulpo y lascas de queso
Crema cántabra al orujo de la tierra
Tomate relleno de mousse de bonito con picada de piparra, anchoa y alioli ligero

Autor: Pablo Madrazo

www.hosteleriadecantabria.net

www.turismodecantabria.com

1 Pincho -1,5€
3 Pinchos -4€
BEBIDA APARTE

LA BROCHETA

Bonifaz, 21 (cierra los domingos noche y lunes noche) • 942 227 485

Sashimi de salmón

"En la laguna nadando está...y cuando habla dice...cuá-cuá"

"Capresse de otra manera"

Autor: Jesús Laya Rasines

LA CANDELITA RESTAURANTE

Tristana, 18 (Monte) (cierra los domingos noche y lunes) • 942 321 280

Pastel de rabo con manzana y foie

Arroz negro con alioli

Hojaldre de sardinas y gelatina de tomate

Autores: Edinson, Curro y Borja

LA CÁTEDRA TAPAS Y VINOS

Del Medio, 5 (abre todos los días) • 942 760 126

Ostra de San Vicente

Pincho moruno con mojo picón

Calabacín relleno de pisto con salsa brava

Autor: Equipo de cocina

LA MARINA COMPANY SANTANDER

Bonifaz, 19 (cierra domingos por la tarde) • 942 035 119

Croqueta de garbanzos con chorizo lebaniego

El mundo de la calabaza y nuestra antxoa artesanal

Pescado azul del Cantábrico marinado, crema de queso y alga wakame

Autores: José A. Llorente y Manuel Terán



LA TABERNA DE QUEBEC

Ataúlfo Argenta, 35 (cierra los domingos) • 942 363 905

Gazpacho de fresa con flor de mango

Milhojas de bacalao con tomate

Solomillo de cerdo con piñones y mermelada de arándanos

Autores: Martínez Celeizabal y equipo de cocina

LA TINTORIA DE QUEBEC

San Fernando, 16-Bajo (Plaza de las Cervezas) (abre todos los días) • 942 233 373

Morcilla crujiente sobre cama de manzana asada

Muffin salado de tortilla con queso de Bejes

Crepe relleno de naranja al ron con vinagreta de frutos secos

Autores: Martínez Celeizabal y equipo de cocina

LUZMELA

Hernán Cortés, 8 (cierra los domingos) • 942 051 350

Tomate relleno de salmón con crema de queso y vinagreta de cebolla

Huevo escalfado con paleta ibérica y champiñones en su salsa

Tosta crujiente de sardina ahumada con tomate de Cantabria y eneldo

Autora: María Santa

MESÓN "CASA MARIANO"

Vargas, 23 (cierra los lunes) • 942 230 024

Tosta de foie a la plancha con mermelada de melocotón

Tosta de cecina y crema de queso

Pincho "cojonudo" a nuestra manera

Autora: María Victoria Pino

MESÓN "EL CASTELLANO"

Burgos, 32 (abre todos los días) • 942 231 020

Reconstrucción de cocido lebaniego
Arroz meloso con morros y pata
Chipirón relleno en dos salsas

Autora: *María José del Barrio*

PALO CORTADO RESTAURANTE & BAR

San José, 16-Bajo (cierra los lunes) • 942 031 898

Papa rellena con salsa de rocoto
Albóndigas de verdel con crujiente de patata
Mousse de queso de Bejes con gelatina de PX

Autor: *César Villacorta Medina*

QUEBEC LEALTAD

Lealtad, 3 (cierra los domingos y festivos) • 942 213 263

Falsa tartaleta
Ensalada tropical con crema de albahaca
Torti-burguer de boletus

Autores: *Martínez Celeizabal y equipo de cocina*

RAMONOTECA

Jesús de Monasterio, 6 (abre todos los días) • 942 049 777

Croqueta de chipirón en su tinta
Nido de bacalao
Tortilla rellena de boletus y bañada con salsa carbonara

Autores: *Martínez Celeizabal y equipo de cocina*



RESTAURANTE CANTABRIA

Río de la Pila, 10 (cierra los lunes) • 942 221 074

Pincho de filete ruso con salsa de Tresviso
Empanada de bonito del Norte
Albóndigas de rape en salsa barquereña (tosta)

Autor: Justo Martínez

RESTAURANTE GAMBRINUS

Avda. de los Castros, 153 (abre todos los días) • 942 355 934

Hacina Pasiega
Torto de maíz con cordero
Sobao de calabaza con encuentros de cereza

Autor: Equipo de cocina

RESTAURANTE LA GALERNA SANTANDER

Perines, 8-Bajo (cierra los domingos tarde) • 942 370 425

"Verde que te quiero verde". Solomillo de cerdo con panko verde, coulis de piquillo y migas de pastor

"La mar de mejillón". Mejillón marinado con cilantro y ponzu y vinagreta de mostaza a la antigua

"Pato a la naranja 3.0". Foie micuit con mermelada de naranja china y jamón de pato

Autor: Iñigo Rivas Orcajo

www.hosteleriadecantabria.net

www.turismodecantabria.com

1 Pincho -1,5€
3 Pinchos -4€
BEBIDA APARTE

RESTAURANTE MACHINERO

Ruiz de Alda, 16 (cierra los sábados noche y domingos) • 942 314 921 / 677 443 784

Lasaña de chipirón

Caramelo de foie con mermelada de cebolla

Pastel de cordero en hojaldre

Autor: Fernando Pérez

RESTAURANTE MAREA ALTA

Avda. Reina Victoria, 153 (abre todos los días) • 942 274 300

Arroz meloso de calamar y gambas con queso parmesano

Langostinos en tempura

Ensaladilla de salmón y gambas

Autor: Modesto Santa Cruz

RESTAURANTE PÍCARO

Bonifaz, 19 (cierra los domingos y lunes noche) • 942 036 007

Cecina de León con virutas de foie y pan de pasas

Bacalao confitado con crema de pimientos

Croqueta de yuca con queso de cabra y crujiente de frutos secos

Autor: Equipo de cocina

RESTAURANTE PICOS DE EUROPA

Vargas, 15 (abre todos los días) • 942 231 036

Verduras en tempura con muselina de soja

Bacalao con espuma de queso

Pollo de corral relleno de hongos y ciruela

Autor: José Francisco Revuelta



RESTAURANTE ZACARÍAS

Hernán Cortés, 38 (abre todos los días) • 942 212 333

Ceviche de huerta y mar al cilantro
Crujiente de calabacín con soja al picual
Huevo de corral con salsa de foie

Autor: Equipo de cocina

SOLO MASA MADRE

La Marina, 1 (Esq. Calle del Medio) (abre todos los días) • 942 215 524

Taco de cochinita con mole y guacamole
Porción de pizza artesana Masa Madre
Hamburguesita con ensalada de col o con queso y lechugas variadas

Autor: Equipo de cocina

SOLÓRZANO VERMUTERÍA

Peña Herbosa, 17 (cierra los domingos noche) • 942 222 724

Bocarte y huerta
Gilda con label, salmorejo y sorbito de vermú
"Croquetas Cantabruca" de picos, marinera y tudanquita

Autor: Equipo de cocina

TABERNA PIZARRO

Pizarro, 6 (cierra los domingos) • 646 145 302

Volován hojaldrado relleno de sofrito de tomatito cherry y chorizo picante
Pincho de calabacín y queso feta a la plancha con mermelada de tomate y albahaca
Bombón de foie almendrado sobre gelatina de Pedro Ximénez con espuma de mango

Autor: Equipo de cocina

VIVA LA PEPA 1812

Tantín, 22 (cierra los martes) • 942 314 556

Mousse de jamón ibérico

Tramezzino marinero

Quiche de verduras

Autor: Julián Antonio Leal

TORRELAVEGA



CAFÉ-RESTAURANTE LA GUAGUA

Travesía Vía del Grillo, s/n (cierra los miércoles) • 942 883 143

Cake Pops salados

Trucha asalmonada a la naranja

Café bombón del Cantábrico

Autor: Juan Antonio Trenado

CHATÓ TABERNA

Julián Ceballos, 28-Bajo (abre todos los días) • 942 888 206

"Tramezzini". Ensalada alemana con pollo en escabeche

"Burrito". Carne de cerdo a la barbacoa con tacos de tomate, queso cheddar, guacamole y tortitas de jalapeño

"Mini Burger". De ternera con cebolla frita y queso cheddar

Autores: Tere y equipo de cocina

www.hosteleriadecantabria.net

www.turismodecantabria.com

1 Pincho - 1,5€

3 Pinchos - 4€

BEBIDA APARTE

SAJONIA

Joaquín Hoyos, 13 (abre todos los días) • 942 883 662

Mini ensalada Primavera
Hojaldre de Torrelavega y pulpo encebollado
Pincho de solomillo de cerdo y puré de patata

Autora: Merche Vallejo

TANOS

EL PERICOTE DE TANOS

Avda. Fernández Vallejo, 51 (cierra los lunes y la noche de los martes, miércoles, jueves y domingos, hasta el 21 de junio) • 942 180 888

Bacalao con tomate frito
Bocata de rabas
Pericoburger de vacuno cántabro con bravas y cool kétchup

Autor: Christian Cacho

LOS PECADOS DE EL PALACIO. RESTAURANTE EL PALACIO

Avda. Fernández Vallejo, 192 (cierra los domingos noche y lunes) • 942 801 161

Crujiente de rabo de vaca con micuit de foie
Mollejas de lechazo con setas y hojaldre para mojar
Queso frito con maíz e inyección de uva

Autor: Jesús Palacio

www.hosteleriadecantabria.net
www.turismodecantabria.com

1 Pincho - 1,5€
3 Pinchos - 4€
BEBIDA APARTE

COS (MAZCUERRAS)

SANTA LUZÍA ESPAZIO GASTRONÓMICO

Bº de Santa Lucía, 1 (cierra los lunes) • 942 700 013

Churro de albahaca, queso pasiego y bacalao ahumado, piñones y tomates pasificados

Nem de tartar de Tudanca, cerveza y sésamo negro

Calabaza ahumada, migas de pan dulce y yogurt

Autor: Enrique Pérez Malagón

ISLA

HOTEL-RESTAURANTE ASTUY

Avda. Juan Hormaechea, 1 (abre todos los días) • 942 679 540

Ravioli de marisco sobre crema americana

Mini hamburguesa de jibia con alioli negro

Pulpo en tempura

Autor: Arsenio Pérez

HOTEL RESTAURANTE LAS ROCAS DE ISLA

Paseo del Sable, 7 (abre todos los días) • 942 679 474

Chupito de cremoso de patata con pulpo a la gallega

Canutillo de jamón ibérico relleno de mousse de pato y crema de membrillo casero

Canapé gigante de langostino, verdurita y emulsión de pimientos de Isla

Autor: Equipo de cocina



LLOREDA (STA. MARÍA DE CAYÓN)

PALACIO DE LLOREDA & RESTAURANTE BOUDICA

Bº La Agüera, 85 (cierra lunes y martes) • 942 555 747

Tartar de tomate y mango con anchoas del Cantábrico

Pulpo a la brasa con aire de ajo y perejil

Presa de cerdo ibérico sobre crema de queso, curry y yogurt con frutos rojos

Autor: Eduardo Lumbreras Ayala

LAREDO

VINOTECA RISCO "CANTABRIA EXPERIENCE"

Alto de Laredo, 2 (cierra los martes) • 942 605 030

"Pink Hot Jibion Pepper"

Noodles en tinta de cachón

Palenque ecológico emulsionado

Autora: Arantza Puente Villanueva

www.hosteleriadecantabria.net

www.turismodecantabria.com

1 Pincho - 1,5€
3 Pinchos - 4€
BEBIDA APARTE

RAMALES DE LA VICTORIA

BAR CANTABRIA

Pza. Duques de La Victoria (junto Iglesia) (pinchos sólo sábados y domingos mañana) • 942 678 388

Timbal de berenjena relleno de delicias de mar con crema de queso de la zona

Crujientes de pollo con mojoramaliego, mahonesa de escabechados y tomates cherry

Salmorejo del Asón con huevo, crujientes de cerdo y encurtidos

Autor: Gerencia Bar Cantabria

RESTAURANTE RONQUILLO

Menéndez Pelayo, 2 (cierra domingo tarde y lunes; pinchos sólo martes, miércoles y jueves mediodía, y viernes y sábado mañana y tarde) • 942 646 055

BaolaFuente

The red lady of Mirón

No al fracking

Autor: David Pérez

LIENCRES

BELLOTA Y GARNACHA

Bº Sorriba, 6 (frente Iglesia) (cierra los domingos noche y lunes) • 942 579 506

Tomate de Liencres (Finca la Cachona) relleno de bonito y queso braniza de La Jarradilla

Brick de boletus con pollo

Bombones de morcilla viyeroy con manzana

Autora: Marián Cagigas



OLEA

LA CUCHARA DEL CAMESA

Bº Santa María, 2 (abre sábados, domingos, fiestas y puentes de 13 h a 16 h) • 699 515 000

"Esperanza". Raya en adobo con alioli de remolacha

"Alto Pasto". Albóndiga de ternera de Campoo rellena de ráspanos con una tira de pimiento asado

"Dulce Legumbre". Oblea de calabaza rellena de garbanzos con lombarda

Autora: María Vázquez Álvarez

STA. CRUZ DE BEZANA

AZABACHE RESTAURANTE

Avda. Libertad, 19-Bajo (Mompía) (cierra los domingos noche y lunes) • 942 763 839

Sopita de pescadores

Petit Four de bacalao

Ravioli de buey

Autores: Marcos González, Pedro Fuentevilla e Iván Vía

SUANCES

RESTAURANTE LA DÁRSENA

Muelle, 23 (abre todos los días) • 942 844 489

Periñaca marinera con patata tricolor

Espiral de chipirón al "all i pebre" con espuma de patata pimentonera

Pechuga de pato y bacon relleno de manzana, cebolla caramelizada y polenta de parmesano

Autor: Equipo de cocina



SOLARES

CASTILLA TERMAL BALNEARIO DE SOLARES

Avda. Calvo Sotelo, 13 (abre todos los días) • 942 521 313

Chipirón, cuajada ahumada y arena negra
Chupa-chups de queso pasiego, núcleo de tomate confitado y base de mango
Gazpacho de remolacha, caviar de huevo campero y crujiente verde

Autores: Francisco Cotera, Adrián Sáez y Arturo García

LA VEGUILLA (REOCÍN)

CAFETERÍA EL MIRADOR

Autovía del Cantábrico A-8, Salida 234 (abre todos los días) • 942 820 232

Pulpo a la gallega con queso de tetilla en pan
Pan de molde, ajo, tomate rallado, boquerón y anchoa
Pan de molde, morcilla y huevo

Autor: Equipo de cocina

www.hosteleriadecantabria.net
www.turismodecantabria.com

1 Pincho - 1,5€
3 Pinchos - 4€
BEBIDA APARTE



XIII QUINCENA DEL PINCHO DE CANTABRIA

Del 5 al 21 de junio 2015

Patrocina:



www.hosteleriadecantabria.net / www.turismodecantabria.com



@hosteleriacant



www.facebook.com/hosteleriadecantabria.asociacionempresarial

Organiza:



Cantabria
Infinita

Cámara
Cantabria

